

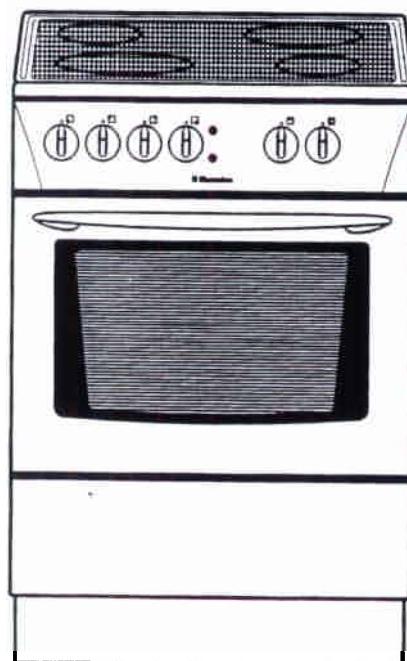
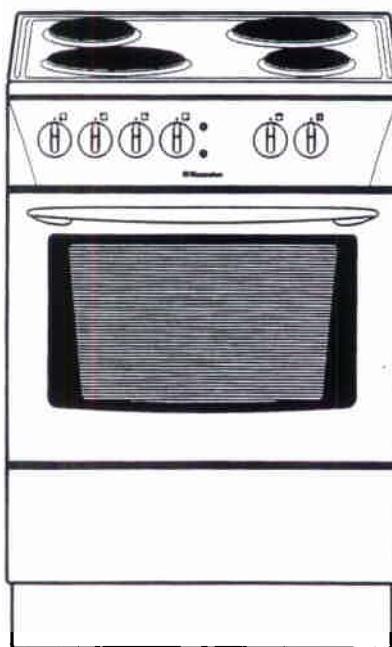


Bruksanvisning

N

KOMFYR

EK 6242    EK 6248  
EK 6246    EK 6266





# Sikkerhet

Utviklingen av komfyren går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les derfor nøye igjennom bruksanvisningen. Legg spesielt vekt på sikkerhetsteksten merket med  $\Delta$ . Hvis du bruker og steller komfyren din riktig, kommer du til å ha glede og nytte av den i lang tid. Komfyren er beregnet for bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge komfyren hvis den selges eller overdras til annen person.

## Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Tippesikringen (ekstra tilbehør) må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

## Barn

Vi anbefaler at der er en avstillingsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avstillingsflate på den andre siden.

Kasserollevernet (ekstra tilbehør) skal være montert.

Koble inn dørsperren, og kontrollér at den fungerer.

Hold barn under oppsikt. Kokekar, keramikkopp og stekeovn blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk.  
Berøring av disse kan gi brannskader.

## Bruk

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av.

KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN.

## Kokeplatene

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på plate eller i stekeovn.

## Glasskeramikkopp

Bruk aldri en sprukket glasskeramikkopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikkoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/te. Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikkopp og i stekeovn.

Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurret lett på glasskeramikkoppen. Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt

## Rengjøring

Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må glasskeramikkoppen, kokekar, og stekeovn holdes rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok fra den varme toppen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.). Smeltet plast og aluminiumsfolie kan skade toppen.

## Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk kun reservedeler som leveres av disse.

## Skroting

Hjelp til med å unngå ulykker også når komfyren skal kastes. Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperrene i ovnsdøren ut av funksjon. Kontakt din forhandler eller kommune for informasjon om hvor produktet kan leveres, slik at materialer kan gjenvinnes.

# Innholdsfortegnelse

## Sikkerhet:

side 2

## Før du tar komfyren i bruk:

Utpacking, transportskader	«	4
Forbehandling av glasskeramikktoppen	«	4
Forbehandling av kokeplatene	«	4
Rengjør stekeskiva/pannen	«	4
Brenn av stekeovnen	«	4

## Gjør deg kjent med:

Komfyren	«	5
Betjeningspanelet	«	5
Stekeovnen	«	6
Skuff	«	6
Viften	«	6
Dørsperrer	«	7
Tilbehøret	«	7
Sikkerhetsutstyr	«	7

## Slik bruker du:

Topplate	«	8-9
Brytere	«	9
Kokekar	«	9
Stekeovnen	«	10-13

## Slik steller og rengjør du:

Emaljert topplate	«	14
Glasskeramikkplaten	«	14
Kokeplatene	«	14
Stekeovnen	«	15
Stekeovnsutstyr	«	15
Stekeovnsdøren	«	16
Varmluftsviften	«	17
Ovnspære	«	17

## Installasjon:

« 18

## Elektrisk tilkopling:

« 18

## Service og reservedeler:

« 19

## Tekniske opplysninger:

« 19

## Råd og tips ved:

Tekniske problemer	«	20
Praktiske problemer	«	21

## Tabell for:

Matlagning	«	22
Baking	«	23
Grilling/Gratinering	«	24
Oppskrifter	«	25-27

# Før du tar komfyren i bruk:



Komfyren er beregnet på matlaging og baking som normalt forekommer i en husholdning. Brukes den til andre formål, kan det være fare for skade på person og/eller eiendom. Kontroller at dørsperren fungerer. Vi anbefaler også bruk av kasserollevern som er ekstrautstyr. Dette er spesielt viktig dersom det er barn i huset. Dessuten bør det være minst 40 cm benkeplate på begge sider av komfyren.  
La ikke barn leke med eller røre bryterne og døren.

## Utpakking, transportskader

Kontroller at komfyren er feilfri og uten skader. Eventuelle transportskader fra en transport som du selv ikke har foretatt, skal senest 1 uke etter mottakelsen meldes til din forhandler.

Dra ikke i handtaket når komfyren skal flyttes. Åpne i stedet ovnsdøren og ta tak i øvre kanten av ovnen. Løft opp og dra fram på komfyrens bakhjul.

## Forbehandling av glasskeramikktoppen

Gni et tynt lag av det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet på glasskeramikktoppen. Bruk en ren fuktig klut eller husholdningspapir. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en ren, fuktig klut. Det kan ellers sette seg fast når platen blir varmet opp neste gang. For å slippe regnbuelignende flekker må toppen være tørr når den varmes opp.



## Forbehandling av kokeplater.

Kokeplatene er behandlet med et rustbeskyttende middel som skal brennes fast. Før komfyren tas i bruk, sett derfor 2 og 2 plater på full effekt, uten kokekar i ca. 3 min.

### Husk å slå av igjen!

## Rengjør stekebrett/panne

Vask stekebrettene/pannen med varmt vann og eventuelt håndoppvaskmiddel. Skyll og tørk med husholdningspapir.

## Brenn av stekeovnen.



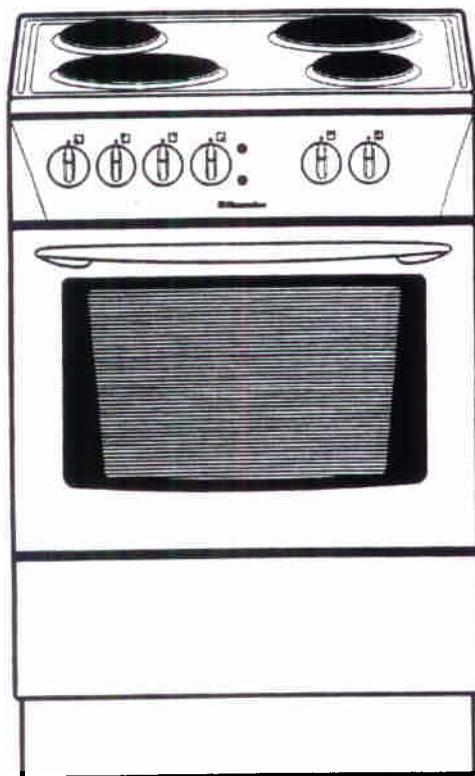
Ovnen skal brennes av før bruk. Komfyren blir meget varm ved høyeste temperatur. Pass på at barn og dyr ikke kommer nær komfyren og brenner seg. Sørg for god uthvelting mens dette pågår, f. eks. med kjøkkenviften. Skal utføres med lukket dør

- ◆ Sett over-/undervarmen  på 250°C.
- ◆ Slå av når eventuell lukt og røykutvikling er forsvunnet.

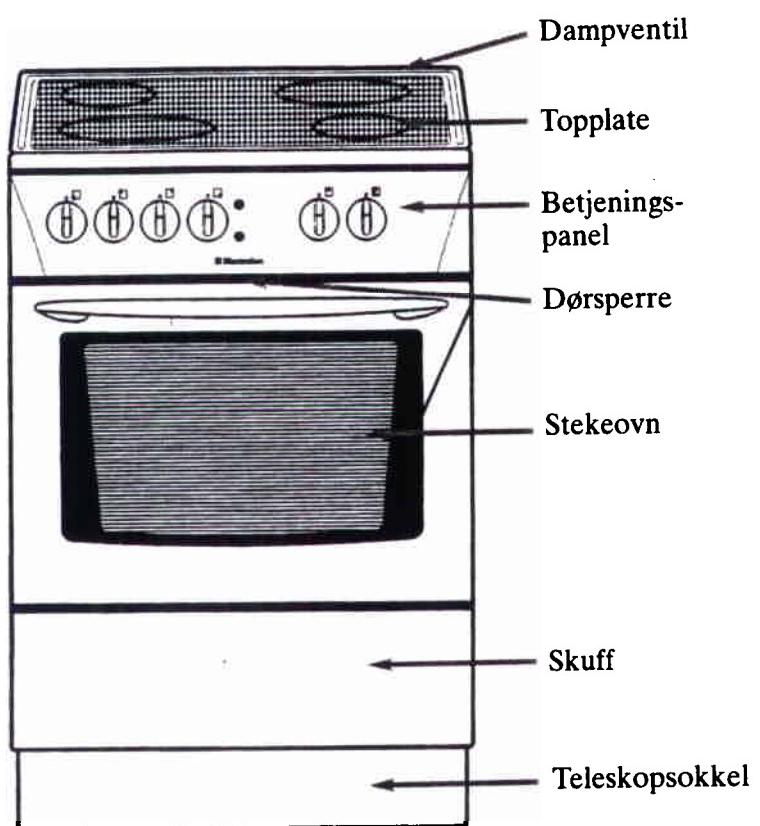
### Husk å slå av igjen!

# Gjør deg kjent med:

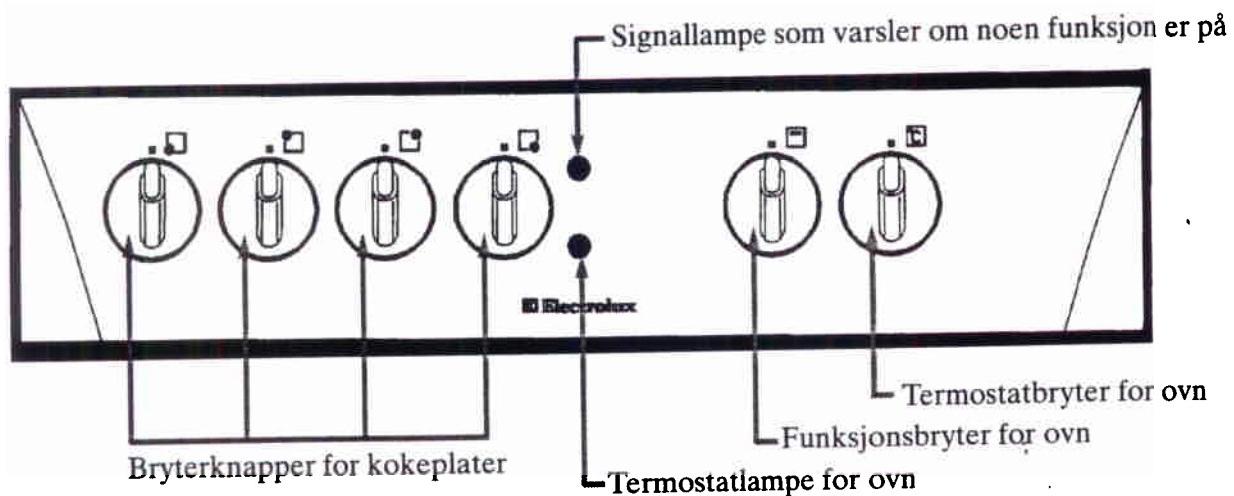
## Komfyr med kokeplater



## Komfyr med keramisk topp



## Betjeningspanel

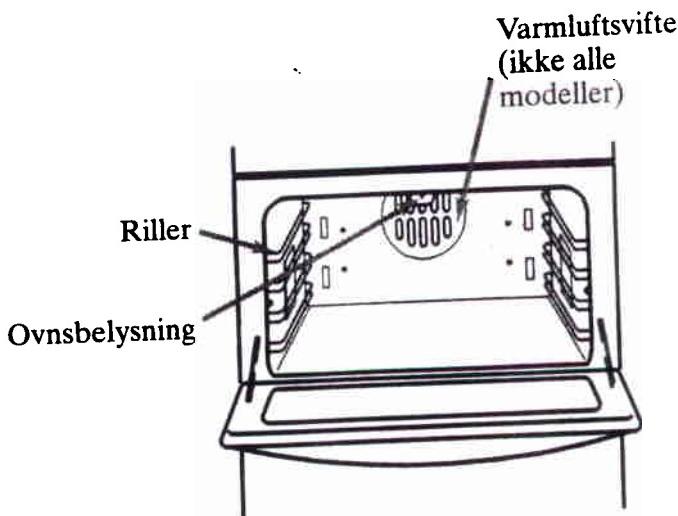


# Stekeovnen

Beskrivelse av de forskjellige ovnsfunksjonene se side 10.



Legg aldri aluminiumsfolie direkte  
på ovnsbunnen.  
Folien hindrer undervarmen  
og kan overoppheste emaljen  
og dermed ødelegge den.

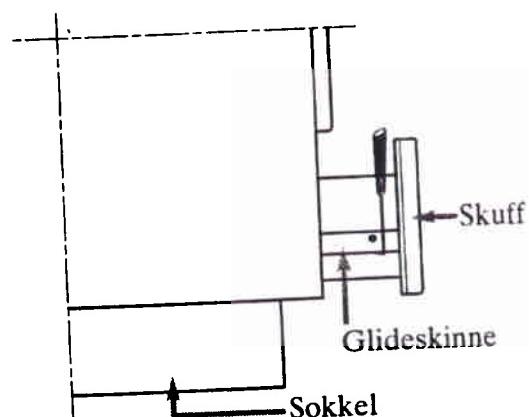


## Stekeovnselementene:

Overelement og grillelement er synlig øverst inne i stekeovnen som to rørsløyfer. Indre sløyfe er grill-element som vil gløde rødt under bruk.  
(Ikke alle produkter har denne funksjonen.)  
Overelementet består av begge sløyfene - likevel vil bare ytre sløyfe innta rødfarge ved bruk.  
Underelementet er skjult under stekeovnen.

## Skuff

Under stekeovnen finnes en oppbevaringsskuff for tilbehør. De som ønsker en sperre på skuffen slik at den ikke så lett kan åpnes for små barn, kan gjøre følgende: Dra ut skuffen, ta en skrutrekker (se skisse) og bøy ned "sperreøret" på glideskinnen max. 2-3 mm. En på hver side av skuffen. For å åpne skuffen nå, må du ta tak i dens underkant, og løfte den opp før den trekkes ut.



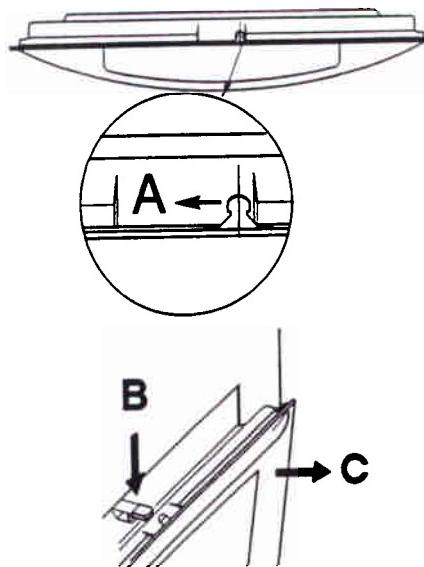
## Viften

Komfyren med varmluftfunksjon har en motor-/vifte-enhet som blåser luften fremover langs sidene på stekeovnen. Viften trekker så luften tilbake til hullet midt i bakveggen på stekeovnen. Det er derfor normalt at komfyren avgir en viss støy. Støynivået vil også kunne variere noe med ovns-temperaturen og hvordan produktet er installert. Komfyren skal stå stødig i vater.

## Dørsperran

Dørsperran er ute av funksjon ved levering.

- ◆ Sperren settes i funksjon igjen ved å skyve låsehaken (A) til venstre.
- ◆ For å åpne døren -trykk knappen ned (B), samtidig som du trekker døren utover (C). Med sperren i funksjon unngår du at barn så lett kan åpne døren.
- ◆ For å sette sperren ut av funksjon, åpnes døren (kontrollér at ovnen ikke er varm) og låsehaken på dørens overkant skyves til høyre (A).



## Tilbehøret

- ◆ Emaljerte stekebrett og panne
- ◆ Grillrist
- ◆ Skrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikktoppen

## Ekstra tilbehør:

- ◆ Kasserollevern inkl. monteringsdetaljer
- ◆ Liten stekepanne
- ◆ Rygg med varselur
- ◆ Tippesikring
- ◆ Stekeovnsdør m/3 glass

## Stekeovnsdør med «ikke-softet» design, m/ 3 glass (ekstra tilbehør).

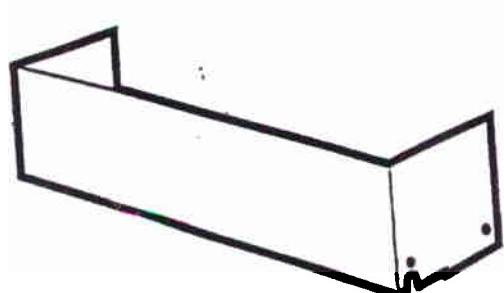
Dersom det er ønskelig med en stekeovnsdør med lavere overflatetemperatur, kan den medleverte dør skiftes ut med ny.

Hvordan stekovnsdøren taes av og settes på, fremgår på annet sted i bruksanvisningen.

## Sikkerhetsutstyret

Komfyren er godt barnesikret dersom det er avstillingsflater (minst 40 cm brede) på begge sider av komfyren, samt at kasserollevern og tippesikring (ekstra tilbehør) er montert og at dørsperran er i funksjon.

- ◆ Kasserollevern og tippesikring kan kjøpes ekstra. Henvend deg til salgstedet eller vår servicekontakt.



# Slik bruker du:

## Topplaten



Kokeplater/varmesoner blir meget varme under bruk, berøring av disse kan gi brannskader. Kokeplater/varmesoner, gryter osv. beholder varmen i lang tid etter bruk. Påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme til disse. La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lettantennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann nullstilles bryterne på komfyren og kjøkkenviften slås av.

### KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN!

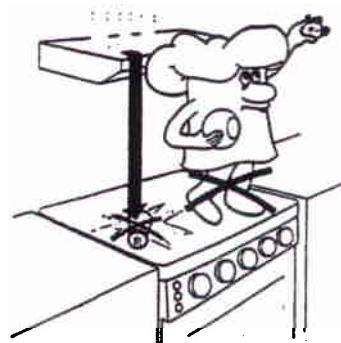
Legg ikke papir e.l. på topplaten. En Kokeplater/varmesone som blir slått på ved en feiltakelse kan få papiret til å begynne å brenne.

Vri for sikkerhets skyld håndtakene på kasseroller og stekepanner til side, slik at de ikke stikker utenfor komfyren. Kontrollér at Kokeplater/varmesonene er slått av når de ikke er i bruk. Samtlige brytere skal være nullstilte.

Unngå å ha noe stående over komfyren. Krydderkverner e.l. kan falle ned og lage sprekkjer i platen.

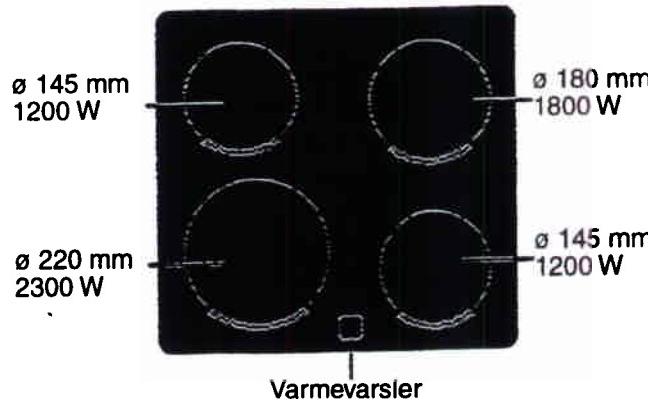
Glasset i keramikkplaten er hardt, herdet materiale for å tåle varme, kulde og temperatursjokk. Men som alt glass er det følsomt for slag av kantete gjenstander.

Stå aldri på topplaten.



## Topplate med glasskeramikk

Topplaten har fire kokesoner og en varmevarsler. Varmevarsleren består av fire lamper plassert under glasset. Hver enkelt lyser når den tilhørende sonen er varmere enn 55°C - også etter at sonen er slått av. Kokesonene tennes og slukkes i ulike intervaller avhengig av innstillingen. Høy verdi gir lang innkoblingstid. Lav verdi gir kort innkoblingstid. Også på max. stilling tennes og slukkes sonene. Det er da overoppheatingsvernet som kobler når temperaturen blir for høy.



### 2-krets kokesone

Noen produkter har dobbel sirkel markering for kokesone og for tilsvarende bryter.

Det betyr at du har 2 sonevalg i en sone.

#### ◆ Bruk av minste sone:

Vri med urviseren fram til ønsket innstilling mellom 1 og 12.

#### ◆ Bruk av største sone:

Vri med urviseren til etter 12 (du kjenner en bryterfunksjon), vri deretter tilbake til ønsket innstilling mellom 12 og 1.

Etter nullstilling av bryteren er det igjen den minste sonen som blir varm når du vrir fram til en innstilling på bryteren.

Denne funksjonen kan ikke brukes ved å vri mot urviser, bare med.

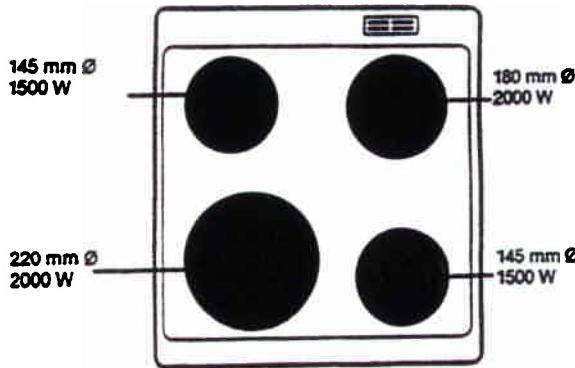
# Topplate med kokeplater

Topplaten har fire kokeplater. Plater merket med rødt er hurtigplater med overoppheatingsvern.

Normalt vil det røde merket forsvinne ved bruk.

Om du skulle glemme å slå av disse platene, vil halve effekten koples ut før platen blir overopphevet.

Når platen avkjøles, vil full effekt koples inn igjen.



## Regulering av kokesoner under glasskeramikken:

### Trinnløs regulering (0-12)

Trinn 1-2: Kokesonen lite innkoblet = HOLDE VARM

Trinn 3-6: Kokesonen middels innkoblet = SMÅKOKING

Trinn 7-12: Kokesonen helt innkoblet = OPPKOKING/STEKING

## Regulering av kokeplater:

### Trinn-regulering (0-6)

Trinn 1-2 = HOLDE VARM

Trinn 3-4 = SMÅKOKING

Trinn 5 = KOKING

Trinn 6 = OPPKOKING/STEKING

Veiledningen er satt opp ut fra "normale" kokemengder.

Det betyr at om det benyttes større mengder, reguleres knappen "opp", og tilsvarende "ned" hvis mengden er liten.

Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere innstilling.

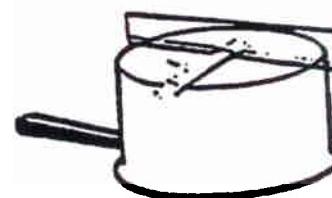
Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde og innhold, å velge riktig innstilling.

Når du bruker lokk bør du skru ned varmen for å redusere faren for overkokking.

## Kokekar/stekepanne

For å spare energi og tid bør kokekarets/stekepannens bunn være:

- ◆ minst like store som hele kokeplaten
- ◆ slett (umønstret)
- ◆ litt konkav, dvs. buet innover. Fra 0,1-0,5 mm avhengig av kokekarets materiale og bunndiameter.



Ved oppvarming bøyer bunnen seg 0,1-0,2 mm utover.

Kontrollér kokekarets planhet ved å holde det opp mot en lampe og dra f.eks. en linjal mot bunnen.

## Kokekar for glasskeramikk.

- ◆ Aluminium har god varmeledningsevne, men kan gi avsetninger - sølvlignende flekker - på toppen. Flekkene fjernes med det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet.
- ◆ Kobber har større tendens til å slå seg i varm tilstand enn øvrige materialer.
- ◆ Emaljerte bunner, spesielt grovmønstrete, og kasseroller/kanner i glass kan, hvis de dras fram og tilbake på toppen, slite mer på dekoren enn andre typer bunner.
- ◆ Fra lakkerte kokekar kan lakkflak løsne og brenne seg fast på platen.

Ved nyanskaffelse av kokekar og stekepanner er det mest hensiktsmessig å velge noen som anbefales for glasskeramikktopper, f.eks. rustfrie kokekar med «sandwich-bunn».

# Stekeovnen



Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, varm luft strømmer ut. Påse at det ikke er barn i nærheten. Bruk godt isolerende gryteklyper og ta et godt tak i det som skal tas ut av ovnen. Ovnsrommet og en åpen ovnsdør blir ved bruk meget varme, de holder også varmen i lang tid etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader, påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme bort i disse. Ved bruk av stekepose, anbefaler vi at du klapper i et hjørne før den settes i ovnen. Du unngår da faren for å brenne deg på varm damp når posen tas ut av ovnen og skal åpnes. Kontrollér at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Samtlige ovnsbrytere skal være nullstilt. Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Folien kan føre til at emaljen blir overopphevet og ødelagt.

Stekeovnen har pakning på alle fire sider. Hensikten er å få en «tett» stekeovn med relativ høy luftfuktighet. Ovnen vil ikke være damprett. De fysiske lover som gjelder fordamping og kondensering vil derfor gi ulike utslag. Ved åpning av stekeovnsdør, og når kald luft kommer til på annen måte, vil damp kondenseres imot kaldere flater som stekeovnsdør, front etc. spesielt ved f. eks. bruk av vannbad. Fenomenet har klar sammenheng med steke- og bakevaner.

Når stekeovnen varmes opp, vil stålet den er laget av utvides. Under sterk avkjøling etter bruk, vil det "krympe" igjen. Denne utvidelsen/"krymping" kan gi lyd fra seg i form av dumpe smell. Av samme grunn er det også naturlig at bunnen og taket i ovnen har en buet form.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av bakverket på platen kan platen slå seg. Dette gjelder spesielt ved steking av pizza, småkaker o.l. Brettet går tilbake til normal fasong når det blir kaldt igjen.

## Ovnstermostat

Temperaturen stilles inn med termostaten. Tallene på knappen angir ca. verdier for ovnenes middeltemperatur. Lampen slukker når innstilt temperatur er oppnådd.

## Ved hjelp av ovnsbryteren kan du velge følgende stillinger:

Antall funksjoner varierer fra modell til modell

### Ovnsbelysning

**Over/undervarme**, element i taket og bunnen

**Overvarme**, element i taket

**Undervarme**, element i bunnen

**Grill**, grillelement i taket

**Pizza**, varmluftelelement, underelement og varmluftviften innkoplet

**Kaldblåsing**, (eks. fortining)  
Viften er innkoblet

**Varmluft**, element bak viften i ovnens bakkant

**Gratinering**, grillelement i taket og varmluftviften innkoplet.

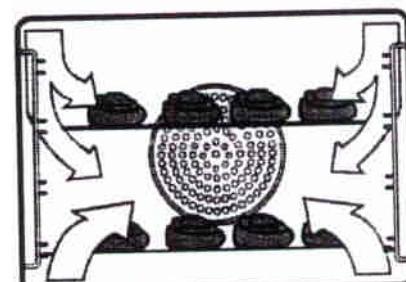
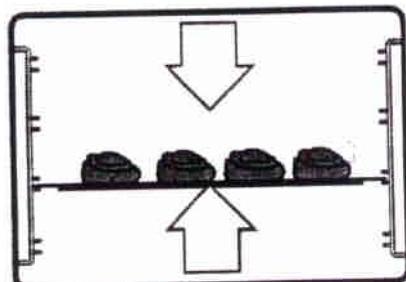
**Hurtigstart** Grillelement i taket og underelement. Når temperaturen er oppnådd velges ønsket funksjon med funksjonsbryteren.

# Baking

Følg tabellanbefalingene bak i bruksanvisningen. Prøv myke kaker med en prøvenål 5-10 minutter før full tid. Du har da muligheten til å justere tid og eventuelt temperatur før bakverket er ferdig. Resultatet kan påvirkes av oppskrift, materialet i formene samt deres farge og utseende. Vær oppmerksom på at tid og temperatur for et godt resultat kan være annerledes enn tidligere erfaringer/ oppskrifter.

**Over-/undervarme** gir jevn farge over hele flaten.

Velg den formen som passer best i størrelse. Mat som stekes i lyse aluminiumsformer får som regel bedre farge med varmluft, men fargen kan bli noe ujevn. Former plasseres på brett.

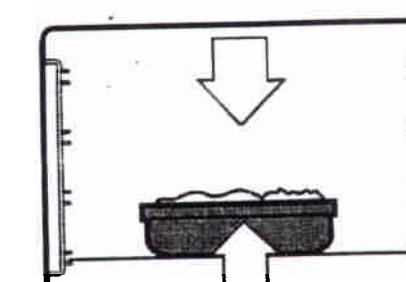
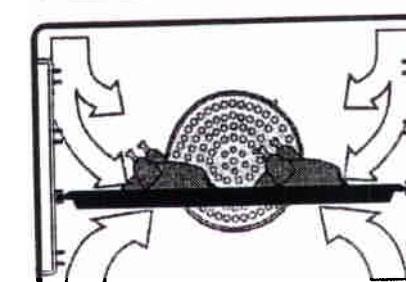
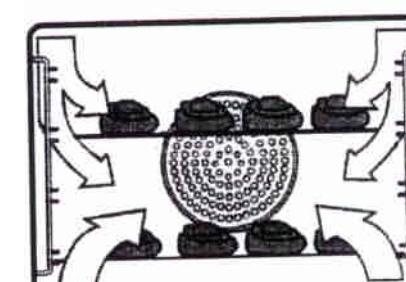
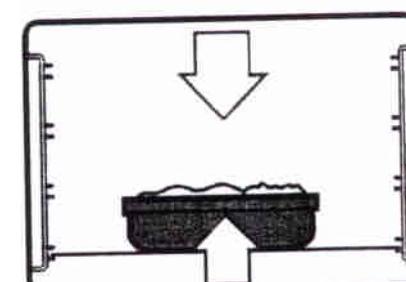


**Varmluft** kan med fordel brukes ved steking på flere nivåer samtidig. Du kan steke på flere brett samtidig.

Dermed kan du utnytte hele ovnens kapasitet.

Husk at ved steking i flere høyder må du beregne noe lengre steketid. Fargen kan bli noe ujevn..

Temperaturen skal som regel være 20 % lavere enn ved over-/undervarme.



## Matlaging

**Over-/undervarme** er som regel best ved matlaging på ett nivå. Velg den formen som passer best i størrelse. Følg anbefalingene i tabellen.

**Varmluft** velger du ved serie/mengde matlaging og til hele måltider. Velg retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever ulik lang tid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få et ferdig resultat i den rekkefølgen du ønsker.

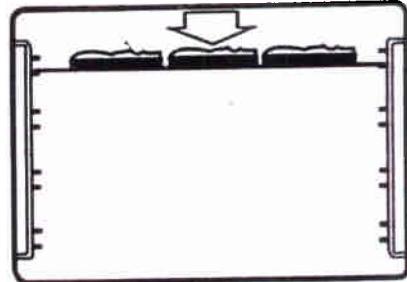
## Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom over-/undervarme og varmluft. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, kan du med fordel velge en passe stor ildfast form. Juleribben plasseres lettest på rist eller i langpanne. Også steken kan plasseres på rist over langpanne. Det dannes som regel mye kraft etter ribben. Vær forsiktig når du tar den ut. Følg anbefalingen i tabellen.

Hvis du vil bruke varmluft, bør kylling e.l. legges på rist for at luften skal kunne sirkulere rundt. Plassér alltid langpannen under, gjerne med folie i bunnen av pannen for å kunne samle opp fettdrypp e.l.

# Grilling

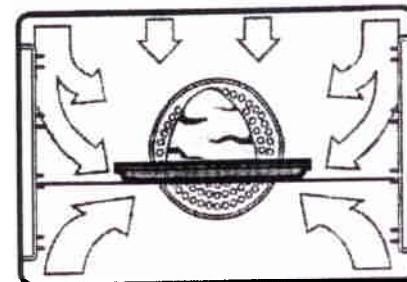
Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av det som skal grilles og legg det på grillristen, krydre etter ønske. Plassér alltid langpannen under grillristen når du setter det inn i ovnen, gjerne med folie i for å samle opp fettdrypp e.l.



Størrelsen, marmorering (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles innvirker på tiden. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfes og vilt). Pass nøyne på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat.



Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.  
Max. 250°C.



## Gratinering

For gratinering stiller du inn  -symbolet. Grillelementet er da koplet inn for fargesetting, eventuelt hurtig oppvarming, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Følg anbefalingene i tabellen.



Max 250°C.  
Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne innstillingen, da fett vil avsette seg på varmluftelementet og gir sterkt røykutvikling når varmluft så brukes.

## Hurtigstart

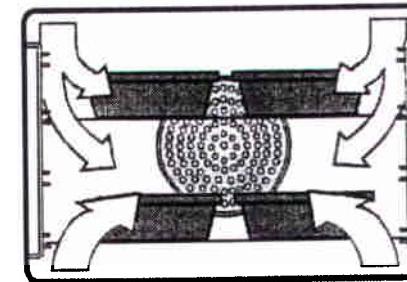
Stilles inn med  -symbolet. Grill- og underelement er da innkoplet for hurtig oppvarming eller for fargesetting.



Max 10 min. NEMKO-krav

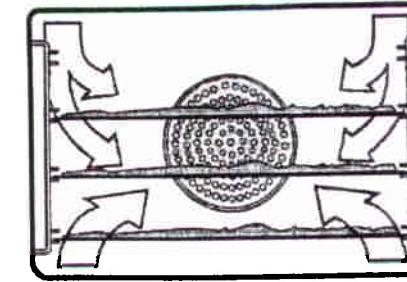
## Opptining/oppvarming av ferdiglaget mat

Still inn termostatbryteren på 100-200°C. Plassér maten i uåpnede folieformer eller andre tildekkede former. (OBS! De må tåle minst 200°C) på grillrist og/eller brett. Plassér rist og/eller brett på et eller flere nivåer, avhengig av hvor mye det er som skal tines. OBS! Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet.



## Tørking

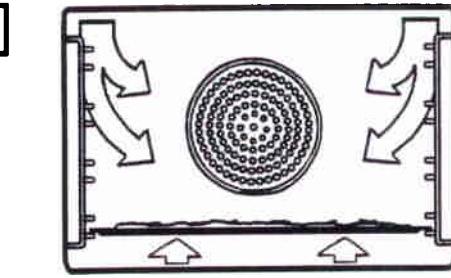
Sopp, krydderurter, epler (med fjernet kjernehus, skrellet og skåret i tykke skiver) osv. kan tørkes i ovnen. Bruk bretene eller legg et stykke matpapir på grillristen for at ikke sopp eller krydder skal falle ned på ovnsbunnen. Velg et eller flere nivåer, avhengig av hvor mye som skal tørkes. Ovnstemperaturen 50°C, fra fire timer og oppover. Sopp og krydder skal være helt tørre, mens epler skal være gulbrune og lette å bøye.



## Pizzafunksjon

### Varmluft med undervarme.

Denne Electrolux-spesialiteten egner seg spesielt godt til deiger som har lite eller intet sukkerinnhold, retter med tykt, fuktig belegg som f.eks. pizza, quiche lorraine, paier, fruktkaker o. l. Strålevarmen fra underelementet gir disse en ekstra sprø og delikat bunn.



Det anbefales å sette brettet inn på trinn 1 for å få maksimal virkning av undervarmen. Ønskes en mindre sprø bunn, kan man sette brettet inn på trinn 2.

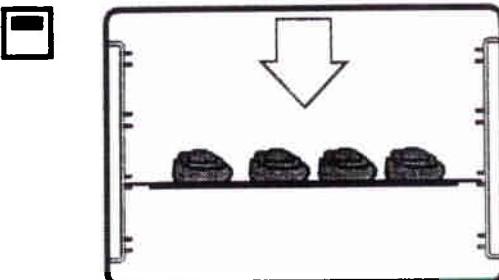
Ved steking av ferdigpizzaer fra frysedisken, kan pizzaen med fordel settes inn i dypfrossen tilstand og stekes uten forvarming av ovnen. Oppvarmingsfasen tiner pizzaen relativt skånsomt, slik at den blir gjennomvarm uten risiko for å bli for kraftig stekt.

Det er selvfølgelig mulig å bake i flere høyder når man bruker pizzafunksjonen, men bare det nederste brettet vil få virkningen av den ekstra undervarmen.

Pizzafunksjonen kan også benyttes til brødbakst. Den ekstra undervarmen gjør det mulig for mer av fuktigheten i deigen å unnslippe før skorpen dannes, slik at brødet kan bli lettere i konsistensen.

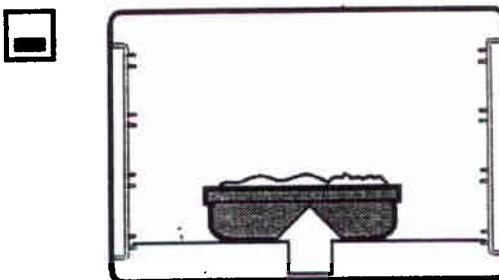
## Overvarme

Bare overelement er innkoblet. Brukes for ekstra fargesetting i slutten av bake-/stekeprosessen.



## Undervarmer

Bare underelement er innkoblet. Brukes for ekstra fargesetting i slutten av bake-/stekeprosessen.



# Slik steller og rengjør du:



Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn etter rengjøring bak komfyren. For hygienens og sikkerhetens skyld må også stekeovnen holdes ren. Fettflekker og annet spill avgir betydelig os ved oppvarmingen og medfører i verste fall fare for brann. Les og følg bruksanvisningen og de eventuelle advarsler som finnes på rengjøringsmidlene pakninger. Nullstil samtlige brytere ved skifte av defekt pære, følg bruksanvisningen.

## Emaljert topplate

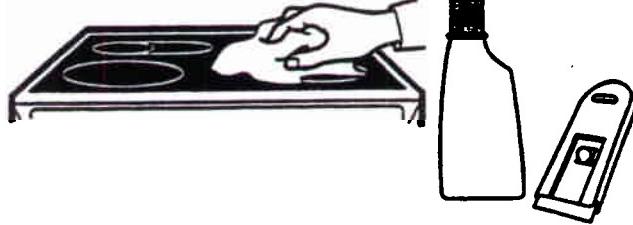
Rengjør emaljerte flater med en ren klut og varmt vann, eventuelt tilsatt litt håndoppvaskmiddel. Bruk aldri skuremiddel eller andre ripende midler på emaljen. Ved sterkt tilsmussing kan du med forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann.



## Glasskeramikkplaten

En tilsmusset topp gir dårligere varmeoverføring mellom kokekar og plate. Tørk av toppen etter bruk med en ren, fuktig klut.

Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:



- ◆ Bruk skrapen for å fjerne flekker e.l.
- ◆ Overkok må fjernes umiddelbart før platen har blitt kald. Dette er spesielt viktig ved sør av sukker og sukkerholdige materialer (syltetøy, saft e.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie.
- ◆ Når varmevarsleren er sløknet, rengjøres platen med det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet.
- ◆ Rist flasken og sprut ut et par smale «tråder» på platen.
- ◆ Gni rent med en ren, fuktig klut eller husholdning papir.
- ◆ Tørk deretter med en ren, fuktig klut bort eventuelle rester av middelet, det kan ellers sette seg fast når platen varmes opp neste gang.
- ◆ For å slippe regnbuelignende flekker må platen være tørr neste gang den varmes opp.

## Kokeplatene

Skitne kokeplater hindrer varmeoverføringen mellom kjøle og plate. Tørk av kokeplatene etter bruk med en fuktig klut og håndoppvaskmiddel. La ikke overkok brenne fast, men fjern det med én gang. Gjør på følgende måte hvis platene er meget skitne:

- ◆ Rengjør platene grundig med stålull. Skyll bort alt skum og tørk tørt med husholdningspapir.
- ◆ Stryk, med en bomullsklut, ut et jevnt lag med rustbeskyttelsesmiddel på den tørre og kalde platen.
- ◆ Brenn deretter inn rustbeskyttelsen ved å varme opp to plater av gangen på høyeste stilling i maks fem minutter. Det fins løsningsmiddel igjen som da fordamper og avgir noe lukt og røykutvikling.
- ◆ Eventuelle rester av rustbeskyttelsesmiddelet på emaljen (som skal være kald), og hendene, tar du bort med white spirit.
- ◆ Rustbeskyttelsesmidlet kan bestilles via forhandler eller på vårt reservedelslager. Usaltet fett eller matolje kan også nytes. Smør på et tynt lag mens platen ennå er litt varm.

# Stekeovnen

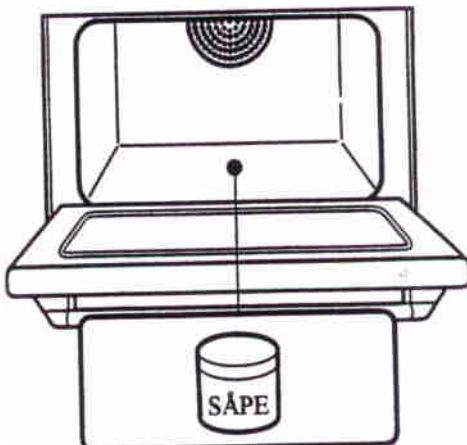
Stekeovnen består av vanlig glatt emalje over det hele, eller av katalyseemalje på veger og tak og glatt emalje på bunnen.

## Glatt emalje

Etter bruk tørkes ovnen alltid av med varmt vann, gjerne tilsatt håndoppvaskmiddel.

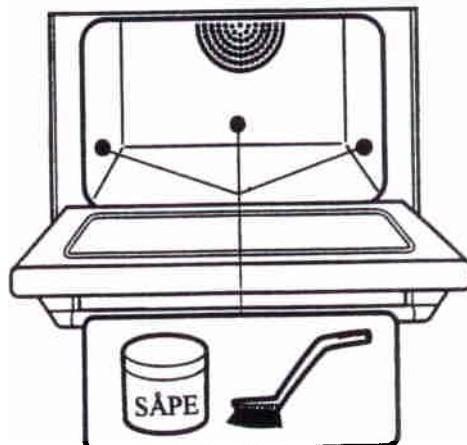
Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:

- ◆ Søl eller overkok som sitter fast, løsner du med f.eks. en smørekni.
- ◆ Fordel med en svamp grønnsåpe, gjerne flytende, på ovnsbunnen.
- ◆ Lukk døren, sett ovnen på 100°C og over-/under varme i ca 10 minutter.
- ◆ Når ovnen er nedkjølt vaskes den med rent vann og tørkes.
- ◆ Gjenta behandlingen ved behov.



## Katalyseemaljen

Katalyseemaljen er en porøs emalje med selvrensende effekt som framskynder forbrenningen av fettflekker osv. Bunnen har glatt emalje som er hardere. Katalyseemaljens rengjøringseffekt reduseres hvis porene i emaljen blir tettet av fettflekker e.l. og hvis ovnen for det meste brukes i kort tid ved lave temperaturer. Den beste rengjøringseffekten av katalyseemaljen skjer ved lang avbrenning. 30-60 minutter og over-/undervarme 250°C eller mer. Fettflekker e.l. vaskes av med varmt vann og såpe, bruk nylongbørste.



Er ovnen fremdeles tilsmusset?

- ◆ «Sett inn» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann, la stå en time.
- ◆ Sett deretter på over-/undervarme samt høyeste temperatur og la stå i tre timer.
- ◆ Gjenta behandlingen ved behov.

Bruk aldri stekeovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

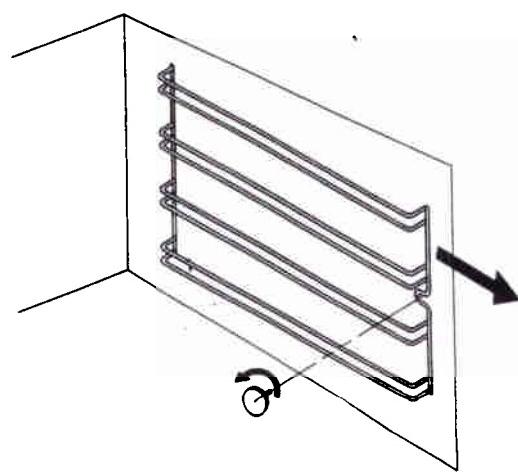
## Stekeovnsutstyret/tilbehøret

Løsne skruene som holder rillene i fremkant.

Trekk så rillene fremover og ut av ovnen. Vask riller og rister i varmt vann og håndoppvaskmiddel.

Ved kraftig tilsmussing kan de måtte legges i bløt og rengjøres senere, eventuelt med stålull. Plater og langpanne tørkes av etter bruk med husholdningspapir og/eller vaskes i varmt vann, eventuelt tilsatt håndoppvaskmiddel.

Til fastbrente flekker kan du bruke skuresvamp (forsiktig) og såpevann. Tørk med husholdningspapir. Dersom du etter bruk har lit vann i panne/brett, og lar dette stå en stund, forenkles renholdet.



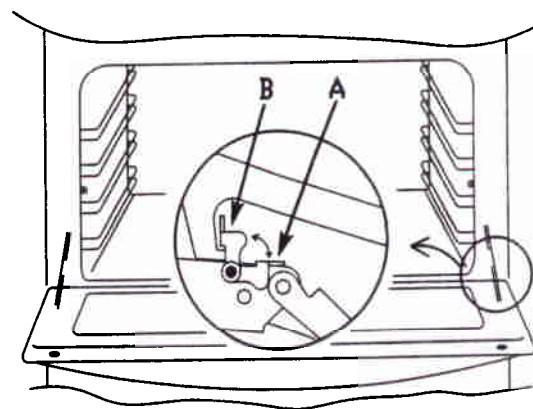
# Stekeovnsdøren

Emaljen rengjør du med en klut, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved sterk tilsmussing kan du med stor forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann.

Dørglasset har et varmereflekterende sjikt og rengjøres enklest med vinduspussemiddel med amoniakk.

## Slik gjør du for å ta av stekeovnsdøren.

- ◆ Åpne døren helt.
- ◆ Løft låsen opp fra stilling A til B (om nødvendig, trykk døren litt ned) på begge sider av døren.  
Forviss deg om at låsene er helt oppe.
- ◆ Løft døren oppover og imot deg.  
Døren er tung.



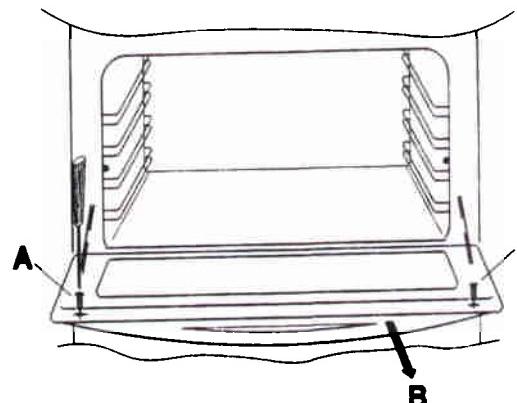
## Sett døren på plass igjen.

- ◆ Skyv låsen fra stilling B til A.
- ◆ Lukk døren og påse at den fungerer korrekt.

## Rengjøring mellom glassene

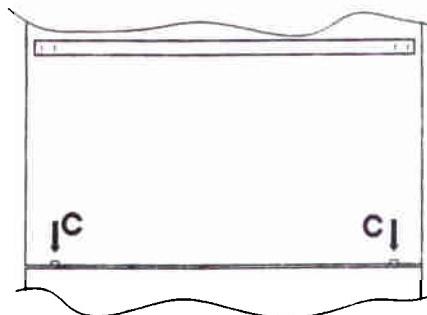
Dersom det skulle bli nødvendig å rengjøre glassene innvendig, kan du gå frem på følgende måte:

- ◆ Åpne døren. For at døren ikke skal slå igjen, legg en grytekut e.l. under den buede hengselarmen. Skru ut de 2 skruene (A) som holder glasset m/håndtak og innerdøren sammen. Hold en hånd under slik at glasset ikke ramler ned.
- ◆ Dra derefter glasset m/håndtaket forsiktig ut (B), ved å trekke imot deg og holde den ene hånden under.
- ◆ Rengjør glasset som beskrevet ovenfor.



Vær forsiktig med glasset. Sprekksdannelser i kanten kan føre til at glasset går i stykker etter noen oppvarmingar

- 
- ◆ Montér sammen igjen i omvendt rekkefølge. Påse at glasset kommer ned i brakettene på fremsiden av døren (C)
  - ◆ Påse at låsehaken for dørsperren monteres riktig.  
Se side 7.



# Varmluftviften

Viftebladet bør av og til rengjøres.

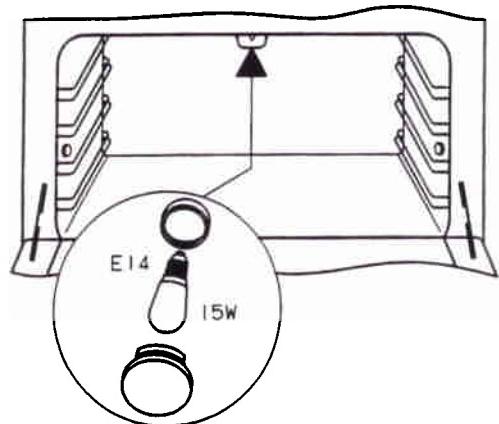


**Stopp motoren før rengjøring.  
Strømmen til produktet bør brytes ved å trekke ut  
støpselet eller ta ut sikringen.**

- ◆ Ta av dekselet foran viften ved å skru ut de fire skruene.
- ◆ Mutteren som holder viftebladet skrus med urviseren.  
Hold fast viftebladet med den andre hånden.
- ◆ Etter rengjøring monteres viften i motsatt rekkefølge.

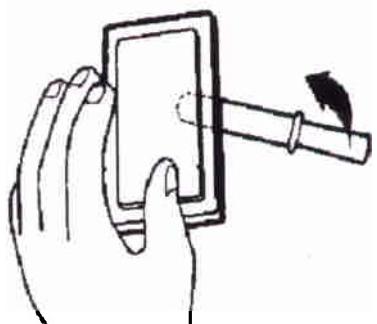
## Skifte av ovnspære i taklys

- ◆ Kople ovnen fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
- ◆ Kontrollér at ovnen ikke er varm.
- ◆ Skru av beskyttelsesglasset.
- ◆ Skru ut og skift den ødelagte pæren.  
Pæretype: ovnspære med E - 14 sokkel, merket 230 - 240 V, 15 W og 300° C.
- ◆ Skru på plass glasset igjen.



## Skifte av ovnspære i sidelys

- ◆ Kople komfyren fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
- ◆ Kontrollér at ovnen ikke er varm.
- ◆ Løsne og fjern ovnsrillene.
- ◆ Løsne beskyttelsesglasset ved å sette f.eks. en smøreknav mellom glasset og reflektoren.
- ◆ Hold en hånd under glasset for at det ikke skal falle ned på ovnsbunnen.
- ◆ Skru ut og skift den ødelagte pæren.  
Pæretype: ovnspære med E.-14 sokkel, merket 230 - 240 V, 25 W og 300° C.
- ◆ Trykk fast beskyttelsesglasset igjen og montér rillene.  
Påse at glasset kommer riktig vei.



# Installasjon



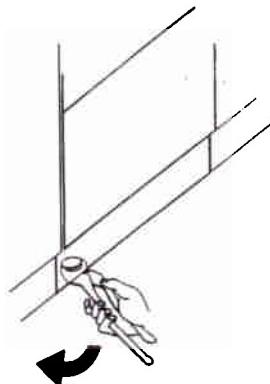
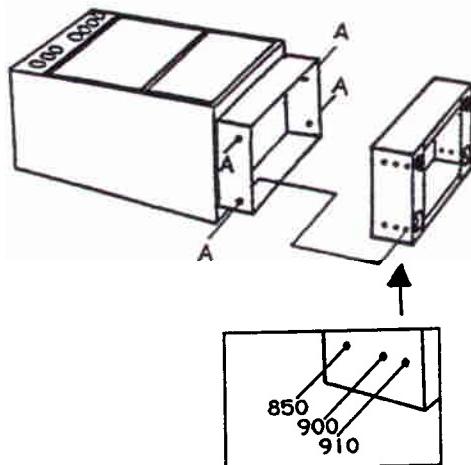
Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Det bør brukes hansker ved flytting av komfyren. Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn på plass. Kasserollevern skal monteres for at barn ikke skal kunne nå kasserollehåndtak og vippe varme væsker over seg. Kontrollér, for at barn ikke skal kunne åpne en ovnsdør, at dørsperren er i funksjon.

Komfyren leveres for 850 mm benkhøyde og med 50 mm sokkelinnspark. Hvis ikke høyden passer for deg, har du mulighet til å forandre på høyden til 900, 910 mm.

## Forandring av sokkellhøyde

Les hele veiledningen før du begynner forandringen.

- ◆ Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (se bilde). Bruk eventuelt papp e.l. som mellomlag mellom gulv og komfyr.
- ◆ Skru ut skruene A (4 stk., se bilde). Dra da ut den ytre sokkelen et stykke. Dra i de konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det finnes skarpe kanter under komfyren.
- ◆ Skru skruene A inn igjen i et av hullene for benkhøyde (se bilde).
- ◆ Reis komfyren opp igjen og kople den til elektrisk. Skyv komfyren på plass og justér den i vater (se bilde).



## Justering vannrett

Plassér et vater eller en stekepanne med vann i på komfyren og kontrollér at komfyren står plant. Eventuell justering (+12 mm) av «bena» skjer i forkant.



Eventuelle inngrep i komfyren, forlengelse av ledningen osv. skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

## Elektrisk tilkopling

Komfyren er levert med 4 mm<sup>2</sup> kabel og må tilkoples en sikringskurs på max 25 A. Tilkoples komfyren en sikringskurs over 25 A, må tilførselskablene skiftes ut. Elektrisk installasjon må utføres av autorisert person i henhold til lokale bestemmelser. Tilførselsledningen må legges slik at den ikke kommer i klem f.eks. under komfyren når den skyves på plass etter rengjøring.

Komfyren kan tilkobles 3-fase nett med 0-leder (null-leder). 230V (400V 3fase+N).

Den påmonterte kabel med støpsel må fjernes.

Komfyren må elektrisk tilkobles den faste innstallasjonen av en autorisert inninstallatør.

Kabelkvalitet: CENELEC H05VV-F (Plastisolert) Alt.: H05RR-F (Gummiisolert)

Kabeldiam.: Min. 1,5<sup>2</sup> for 3 fas. 4<sup>2</sup> for 1 fas.

# Service og reservedeler



Service og reparasjoner bør utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre serviceavdelinger rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se NELs leveringsbetingelser.

**I Norge gjelder: «NELs leveringsbetingelser» ved salg av elektriske husholdningsapparater.**

Forsendelse av deler skjer fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontorer.

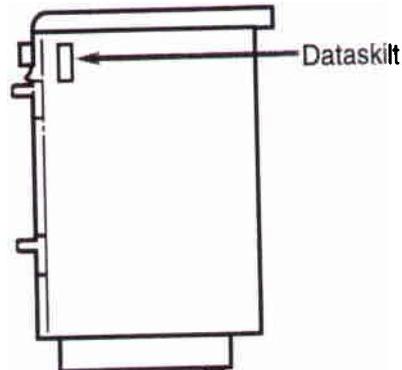
## SERVICE/DELER/SENTRALVERKSTED:

Electrolux Household Appliances A/S

Tlf. 22 72 58 00 - Fax 22 64 17 74

Besøksadresse: Vollebekkveien 2, 0598 OSLO

Postadresse: Postboks 215 Økern, 0510 OSLO



Husk alltid å oppgi produktnummer og modellbetegnelse.

For ytterligere informasjon kontakt din forhandler.

Skriv numrene ned med én gang, så du alltid har dem for hånden.

Mod ..... Prod. nr ..... Ser. nr ..... Kjøpsdato .....

Forhandler .....

## Tekniske opplysninger

**Med forbehold om endringer.**

### Mål ( mm )

Bredde 598  
Høyde 850 ( 900, 910 ) med telesokkel  
Dybde 600

### Nettvolum ( liter )

Stekeovn 56  
Skuff 30

### Total effekt ( watt )

Topp med keramikk	6500
Topp med kokeplater	7000

### Element-effekter ( watt ), elementer varierer fra produkt til produkt.

Overelement + underelement	2150	Pizza	3250
Grill	2300	Gratin	2300
Varmluft	2250	Hurtigstart	3300
Overvarme	1150	Undervarme	1000

Totaleffekt: Se dataskilt på høyre sideplate.

### Pærer

Kontrolllamper av type glimlampe.

Ovnspære med E - 14 sokkel, merket 230 - 240 V, 15 W (taklys), 25 W (sidelys) og 300° C.

# Råd og tips ved praktiske problemer

Problem	Årsak/resultat	Tiltak
Brød/hvetebroød, myke kaker blir flate.	<p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg senere og faller sammen og blir flatt.</p> <p>Deiger til brød/hvetebroød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.</p>	Kontrollér innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	<p>For lite gjær eller bakepulver.</p>	Deiger til brød/hvetebroød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontrollér hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
Brød/hvetebroød, myke kaker blir tørre.	<p>For varm fett/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren/bakepulver.</p>	Kontrollér i oppskriften at du har brukte riktig mengde.
Bakverk/matrekker blir for mørke eller ujevnt stekt.	<p>For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.</p> <p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig, og blir dermed tørt.</p>	Kontrollér alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37°C, for tørrgjær 45–50°C.
	<p>Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matrekket for mørk før den er ferdig.</p>	Kontrollér i oppskriften at du har tatt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
Bakverk/matrekker blir lyse.	<p>For høyt plassert bakverk/matrekk ved konvensjonell varme gir for mye overvarme, motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.</p> <p>Plassering på gal rille i varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere ordentlig.</p> <p>Temperaturen skal som regel være ca. 20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. OBS! Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.</p>	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
	<p>Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan også skade emaljen.</p>	Kontrollér i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	<p>Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørkere kakeformer.</p>	Kontrollér i tabellen at du har valgt riktig rille.
		Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
		Kontrollér at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
		Bytt eventuelt til mørkere former, og plassér formen på brett.

# Råd og tips ved tekniske problemer

Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Kontrollér i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan, og får gjøre

Problem	Årsak	Tiltak
Komfyren fungerer ikke helt eller delvis.	<p>Er støpselet satt i?</p> <p>Er sikringene hele – fargebrikken løs?</p> <p>Er det jordfeilbryter i huset?</p>	<p>Kontrollér at støpselet er satt ordentlig i.</p> <p>Skift ødelagt sikring. OBS! 3-fasekomfyrr har tre sikringer.</p> <p>Kontrollér at den er koblet inn.</p>
Platene trege.	<p>Har du valgt en kasserolle/stekepanne som ikke egner seg?</p> <p>Har du valgt en ikke egnet stilling på bryteren?</p>	<p>Velg en kasserolle/stekepanne med plan bunn. Glass og porselet (som kan brukes på komfyren) har dårligere varmeledningsevne enn f. eks. aluminium.</p> <p>Det er som regel passende å koke/varme opp på høyeste innstilling, og deretter velge en lavere innstilling.</p>
Ovnspærer fungerer ikke.	Er pærene hele?	<p>Skift defekt pære.</p> <p>Skru til pærene.</p>
Katalyseemaljen blir ikke ren.	<p>Er emaljens porer tiltettet?</p> <p>Er det fettflekker på emaljen?</p>	<p>Brenn av ovnen på høyeste temperatur i minst 30 minutter.</p> <p>Følg bruksanvisningene for rengjøring av ovnene.</p>
Dørsperren fungerer ikke.	Er sperren satt i funksjon?	Sett sperren i funksjon, se «Sikkerhetsutstyr».
Stikkontakten i panelet fungerer ikke.	<p>Står stekeovnen på?</p> <p>Har sikringen bak på komfyren slått ut?</p>	<p>Stikkontakten er utkoblet når stekeovnen er på.</p> <p>Trekk frem komfyren og slå sikringene tilbake.</p>
Glasskeramikkplaten er flammete.	Har du fulgt bruksanvisningen for platen?	<p>Rengjør toppen omhyggelig etter anvisningene, se «Rengjøring og stell».</p> <p>Følg senere disse anvisningene.</p>

# Tabell for matlagning

	Ovnstemperatur		Rille		Kjøttets innv. temp °C.
	■	☒	■	☒	
<b>STEKING</b>					
Bogstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Filé (svin, okse, vilt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	65
Kalvestek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kylling	175°	150° - 175°	1	2	-
Ribbe	175°	150° - 175°	1	2	-
Roastbeef (rød)	175°	125°	1	2	65
Roastbeef (rosa i midten)	175°	150°	1	2	65
Sadel (vilt, lam)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinkestek	175°	150°	1	2	75
Skinke, lettsaltet (i folie)	175°	150°	-	1	75
Skinke, lettsaltet (uten folie)	175°	125°	-	1	75
Stek (lam, okse, vilt)	175°	150°	1	2	80 - 85
Svinekam	175°	150°	1	2	
<b>MATRETTER</b>					
Fisk (koking)	200°	175° - 200°	1	1 og 3	
Fisk (steking)	200° - 225°	200° - 225°	1		
Gratenger	225°	200°	1	1 - 3	
Kjøttpudding	175° - 200°	150° - 175°	1	1 - 3	
Kjøttboller i langpanne	200° - 225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Omeletter	200° - 225°	175° - 200°	1 - 2	1 - 3	
Piroger	225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pizza	225°	175° - 200°	1 - 2	1 - 3	
Poteter, bakte	225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pudding	200° - 225°	175° - 200°	1	1 - 3	
Stekt sild	225°	200°	1 - 2	1 og 3 eller 1 - 3	
Souffleer	175° - 200°	175°	-	1 - 3	

Varmluftsteking kan også foretas ved 25° C lavere temperatur enn oppgitt i tabellen (125° C.). Resultatet blir minst like bra, men steketiden må økes.

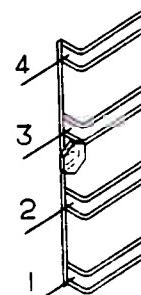
Ta ut steken når temperaturen er oppnådd. Dette er spesielt viktig når man vil ha kjøttet rødt eller rosastekt.

La steken hvile en stund før oppskjæring. Senk temperaturen noe om kjøttet er dypfrossent. Hvis steken settes i kald ovn, må man beregne ca. 20 min. lengre steketid.

Steketiden varierer med stekens form. En tykkere og bredere stek tar lengre tid enn en tynnere og smalere. Tiden øker også med vekten.

Ha alltid litt vann i langpannen, slik at fettet ikke brennes fast og avgir os og lukt.

Rillene regnes nedenfra.



# Tabell for baking

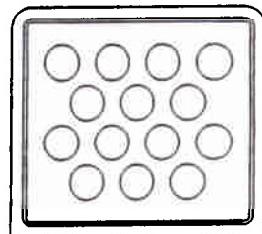
	Ovnstemperatur		Rille		Steking i min	
	■	✗	■	✗	■	✗
<b>BRØD</b>						
Bondebrød (form eller i panne)	200° - 225°	175° - 200°	1	2	35 - 45	30 - 35
Boller (rug, graham o.l.)	200° - 225°	150° - 175°	2 - 3	2 el. 2, 3, 4	10 - 12	10 - 15
Formbrød (lette)	200° - 225°	175° - 200°	2	2 el. 1 og 3	35 - 45	35 - 40
Formbrød (tunge)	175° - 225°	175° - 200°	2	2 el. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Kuvertbrød/rundstykker	200° - 225°	150° - 175°	2	2 el. 2, 3, 4	8 - 10	8 - 10
Scones	225° - 250°	200° - 225°	2	2 el. 1 og 3	8 - 10	10 - 12
<b>HVETEBRØD</b>						
Boller	200° - 225°	150° - 175°	2 - 3	2 el. 2, 3, 4	8 - 10	10 - 15
Stenger	200° - 225°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Skorper (fargesetting)	200°	175° - 200°	2	2 el. 2, 3, 4	15 - 20	15 - 20
Skorper (tørking)	75° - 100°	75° - 100°	1 - 2	2 el. 2, 3, 4	2 - 4 t.	2 - 4 t.
<b>MYKE KAKER</b>						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 el. 1 og 3	10 - 12	15 - 18
Rulade	225° - 250°	200° - 225°	2	2 el. 1 og 3	5 - 7	5 - 8
Formkake (lett)	175° - 200°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	35 - 45	35 - 45
Formkake (tung)	150° - 175°	150° - 175°	1	2 el. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Sukkerbrød	175° - 200°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	30 - 40	30 - 40
<b>SMÅKAKER</b>						
Marengs	100° - 150°	100°	2 - 3	2 el. 1 og 3	45 - 60	50 - 60
Mazariner	175° - 200°	150° - 175°	3	2 el. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Mørdeigskaker	175° - 200°	175° - 200°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 10	5 - 10
Pepperkaker	175° - 200°	150° - 175°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 7	5 - 10
Smørdeigskaker	200° - 225°	175° - 200°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 12	5 - 10

## Generelle råd:

Hurtigstart bør ikke brukes ved baking.

Flytt alltid et ferdigsteckt brød over på en rist. Dekk til med et håndkle hvis det ikke er bondebrød e.l. som du vil ha en sprø skorpe på.

Ved steking i flere høyder samtidig (varmluft) må du beregne noe lengre steketid. Forsøk deg først med den laveste angitte temperatur.



FRONT

For at den varme luften skal sirkulere mellom og på siden av bakverket, bør det for varmluft nytties max 14 boller, rundstykker etc. pr. brett.

Den skisserte plasseringen gir best luftsirkulasjon og jevnest bruning

# Tabell for gratinering

	Rille	Temperatur	Tid
Smørbrød	2 - 3	225° - 250°C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225° - 250°C	15 - 20 min.
Grateng	1 - 2	200° - 225°C	15 - 20 min.



Termostaten settes på max 250° C.

Retter som kan gi mye fetsprut bør ikke tilberedes på denne stillingen, da fett vil avsettes på varmluftelementet og gir da sterk røykutvikling når varmluft så brukes.

# Tabell for grilling

	Ovnstemp.	Rille	Kjøtt i skiver Tykkelse i cm	Ca.tid/min. pr. side.
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecôte	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Kotelett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillpølser	250°	4		5(totaltid)
Hamburger	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Løvbiff (grilles kun på en side)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Ribbe	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8



Termostaten settes på max 250° C.

Lukket dør.

Legg gjerne litt folie eller hell litt vann i en langpanne under grillristen.  
Smak og farge blir finere hvis du pensler kjøttet med grillsaus, grillolje eller kinesisk soya.  
Begynn å grille når elementet (elementene) er blitt rødglødende.

## KNEIPPBRØD (4 stk)

1 l skummet melk  
1 l vann  
50 g gjær  
1 ss salt  
1/2 kg sammalt hvete (grov)  
1/2 kg sammalt hvete (fin)  
1/2 kg fint rugmel  
Ca 11/2 kg fint hvetemel

Slik gjør vi:

1. Lag vanlig varmhevet gjærdeig.
2. La heve til dobbel størrelse (ca 1 time).
3. Bak ut til fire formbrød.
4. Etterhev ca 1/2 time.
5. Stekes i varmluft, lag dobbelt porsjon.  
Temp. 175°C i 70 min i rille 1 og 3 eller stekes med over-/undervarme ved 200°C i 60 min rille 1.

## PIZZABUNN

50 g gjær  
75 g margarin  
3 dl vann  
1/2 ts salt  
Ca 8 dl hvetemel

Slik gjør vi:

1. Rør ut gjæren med litt av vannet i den bollen deigen skal lages i.
2. Smelt margarin i en kjele.
3. Tilsett resten av vannet, slik at alt blir lunkent, og bland det med gjæren.
4. Tilsett saltet og melet.
5. Arbeid deigen jevnt og kjevle ut til 3 store eller 8 små bunner.
6. Legg bunnene på smurte plater og fordel pizzastuingen over, legg på tomatskivene og dryss rikelig med reven ost over.  
Dersom flere ønskes stekt samtidig:
  7. Vi anbefaler steking av en og en pizza med pizzafunksjon på rille 2 ved 200°C.
  8. Stek 3 brett i varmluft ved 175°C i ca 30 min, rille 2, 3, og 4.

## GROVBRØD I PANNE (4 stk)

1 l skummet melk  
1 l vann  
50 g gjær  
1 ss salt  
1/2 kg sammalt hvete (grov)  
1/2 kg sammalt hvete (fin)  
1/2 kg fint rugmel  
1/2 kg grov ruggrøpp, sammalt rug (grov)  
Ca 1 kg fint hvetemel

Slik gjør vi:

1. Lag vanlig varmhevet gjærdeig.
2. La heve til dobbel størrelse (ca 1 time).
3. Bak ut til fire brød som fordeles i pannen.
4. Etterhev ca 1/2 time.
5. Stek brødene i varmluft ved 175°C i rille 3 eller stek med over-/undervarme ved 200°C i rille 2.
6. Begge stekemåter tar ca 60 min.

## PIZZASTUING

400 g kjøttdeig  
2 ts karry  
Margarin til bruning  
2 ts salt  
1/2 ts pepper  
2 store løk  
1 boks hermetiske tomater  
1 dl tomatpuré  
2 ts farin  
- - - - -  
4-6 tomater  
5 dl reven ost  
3 ts pizza-krydderblanding

Slik gjør vi:

1. Brun kjøttdeigen i margarin tilsatt karry.
2. Gni den ut til en jevn masse med gaffel.
3. La massen surre et øyeblikk mens salt og pepper tilsettes.
4. Hell massen over i en kjele.
5. Grovhakk løken og surr den i margarin.
6. Bland alt godt sammen og smak til med krydder.
7. La stuingen småkoke noen minutter.
8. Avkjøl stuingen før den legges på pizza-bunnen.

Denne porsjonen passer til 3 store eller 8 små pizzaer.

# HAVREMAKRONER

41/2 dl havregryn  
41/2 dl hvetemel  
3 ts bakepulver  
3 dl farin  
3 dl (270 g) smeltet margarin  
2 egg

Slik gjør vi:

- Alle ingredienser blandes sammen.
- Deigen settes med to teskjeer på smurt brett.
- Det passer med 4 x 4 kaker pr brett.
- Stekes med varmluft ved 150° (175°C) ca 18 min., rille 2, 3, 4 eller:
- Stek med over-/undervarme ved ca 175°C i ca 15 min i rille 3.

# KOKOSKAKER

4 egg  
250 g potetmel  
250 g margarin  
350 g farin  
250 g kokosmasse  
3 ts bakepulver

Slik gjør vi:

- Smør og sukker røres hvitt.
- Eggene has i, ett av gangen.
- Mel, bakepulver og kokosmasse røres forsiktig inn til slutt.
- Det passer med 4 x 4 kaker pr brett.
- Porsjonen gir ca 5 brett.
- Stek kakene i varmluft ved 150° (175°C) i ca 18 min, rille 2, 3, 4 eller:
- Stek kakene med over-/undervarme ved ca 175°C i ca 15 min.

# SMØRKRANS (90 stk)

370 g margarin  
250 g farin  
2 egg  
1 ts vaniljesukker  
Ca 500 g hvetemel  
1 ts bakepulver

Slik gjør vi:

- Rør margarin og sukker hvitt.
- Rør eggene godt inn og bland i siktet mel, bakepulver og vaniljesukker.  
(Pass på at det ikke blir for mye mel i deigen.)
- La den stå kaldt en stund, gjerne til neste dag.
- Sprøyt deigen ut gjennom en kakesprut eller kjøttkvern med plate med stjernemønster i. 12 cm lange strimler gir passelige ringer.
- Stek kakene i varmluft ved 150° (175°C) i ca 20 min med 3 brett av gangen.  
(Porsjonen passer til 6 brett.) Rille 2, 3, 4 eller stek kakene i over-/undervarme ved 175°C i ca 15 min med ett brett av gangen. Rille 3.

# HVETEBOLLER (48 stk)

7 dl melk  
200 g margarin  
2 dl farin  
2 ts kardemomme  
75 g gjær  
Ca 1 kg hvetemel

Porsjonen gir 48 stk middelsstore boller.  
Passer til 3 brett i varmluft.

Slik gjør vi:

- Smelt margarin i en kasserolle.
- Ha i melken og varm til 37°C.
- Rør ut gjæren i melken.
- Bland i mel, sukker og kardemomme.
- La deigen heve til dobbel størrelse (ca 1 time).
- Bak ut til 48 boller. Vær rask med utbakingen slik at bollene får mest mulig lik hevetid.
- Sett brettene inn i ovnen etter hvert som de blir fulle.
- Etterheving: Sett på varmluften i 5 min ved 70°C.
- Ta ut bollene og pensle dem med egg. Still opp temperaturen og sett inn bollene når termostatlampen slukker.
- Stek i varmluft ved 150°C (175°C) i ca 25 min. Rille 2, 3, 4 eller stek med over-/undervarme ved 225°C i ca 10 min. Rille 2.